
DEVENIR BARISTA EN AUSTRALIE EN PARTANT DE ZÉRO

LA E-FORMATION BARISTA SPECIALE AUSTRALIE

Une formation complète, en PDF + vidéo, accessible à
tous pour apprendre le métier de barista pas à pas
même sans aucune expérience préalable.

PAR LE CAFÉOLOGUE

Le sommaire :

I. INTRODUCTION.....	6
1: Intro.....	6
2: Pourquoi j'écris ce guide.....	6
3: Qui je suis et mon parcours en Australie.....	7
4: Les vérités qu'il ne faut pas ignorer.....	9
II. Les bases du café.....	10
1: Le café, c'est quoi à la base ?.....	10
2: Les 3 parties d'un café :.....	10
A. La crema (celle dont tu vas entendre le plus parler).....	11
B. Le corps.....	11
C. Le cœur.....	11
3: Café de commodité VS café de spécialité.....	12
A. Le café de commodité.....	12
B. Le café de spécialité.....	12
4: Les origines du café : blend VS single origin.....	12
A. Le café Blend (assemblage).....	12
B. Le café Single Origin (origine unique).....	12
5: Le parcours du grain (simplifié).....	13
6: L'espresso.....	13
III. L'exigence du café à l'australienne.....	14
1: Toutes les recettes de café que tu dois connaître.....	14
A. Totally Spies + Jerry.....	14
B. Les cafés de petite taille.....	15
C. Les boissons sans café.....	16
D. Les thés:.....	17
E. Les versions caféinées des boissons sans café.....	18
F. Les boissons glacées.....	18
2: Les tailles et les spécificités.....	19
A. Adapter le nombre de shots d'espresso à la taille de la boisson :.....	19
B. Adapter la quantité de batch à la taille de la boisson :.....	19
C. Les spécificités que les clients peuvent demander.....	20
D. Les extras que les clients peuvent demander.....	21
3: Les différents laits.....	21
IV. Les outils du barista.....	22
1: La machine à café.....	22
A. Les marques les plus répandues en Australie.....	22
B. À quoi elles ressemblent ?.....	23

C. Mon guide d'utilisation de la machine à café.....	24
2. Le moulin (grinder).....	25
A. À quoi il sert.....	25
B. Les marques les plus répandues en Australie.....	25
C. À quoi ils ressemblent.....	26
3: Le tamper.....	27
A. À quoi il sert.....	27
B. À quoi ils ressemblent.....	27
4: Verre doseur espresso.....	28
5: Saupoudreurs.....	28
7: Microfibres.....	28
V. La Pratique	29
1. Préparer les espressos : la routine à maîtriser.....	29
2. Mousse son lait pour un latte art parfait.....	30
A. Les étapes du montage de ton lait.....	30
B. La vidéo du montage d'un lait parfait.....	32
3: Comment mousser les laits alternatifs.....	33
A. Mes conseils pour bien mousser les laits végétaux :.....	33
B. Les laits les plus difficiles à travailler :.....	33
3: Le latte art.....	34
A. À quoi sert réellement le latte art ?.....	34
B. Ce que tu dois garder en tête.....	34
C. Les latte arts les plus connus :.....	34
D. La technique du latte art.....	35
E. Les deux grandes étapes du latte art.....	36
F. La vidéo explicative du coeur.....	36
G. La vidéo explicative de la Tulipe.....	37
H. La vidéo explicative de la Rosetta.....	38
I. Techniques pour s'entraîner au latte art à domicile.....	39
J. Vidéo technique de Zorro : comment rattraper un latte art raté ?.....	40
K. Vidéo : Technique SPIN.....	41
4: Comment Régler son moulin.....	42
A. Ton rôle de barista.....	42
B. Comprendre les bases.....	42
C. Comment régler son moulin.....	44
E. tips à savoir :.....	45
5: Nettoyage de la machine.....	46
A. Ton rôle.....	46
B. Les étapes de la routine de nettoyage de la machine espresso.....	46

6: À quoi ressemblent les tickets de commande ?.....	49
VI. Décroche ton job de barista en Australie.....	50
1: Avant de postuler.....	50
A. Forme-toi.....	50
Comme je l'ai dit au tout début : fais une formation pratique avant de postuler.....	50
B. Priorise la pratique.....	50
C. Les certifications.....	51
D. Si tu es encore en France.....	51
E. Les financements possibles en France :.....	52
F. Si tu es déjà en australie.....	55
2: Comment avoir le bon CV pour ton job de barista.....	56
A. Mentir sur son CV.....	56
B. Le format de votre CV.....	56
C. Le game changer à mettre sur votre CV.....	57
D. Mon CV.....	57
3: Comment postuler intelligemment en physique.....	58
A. Le process de recrutement en restauration en Australie.....	58
B. Ce qui bloque beaucoup de backpackers.....	58
C. Où postuler pour maximiser tes chances.....	58
D. Comment déposer ton CV efficacement.....	59
E. Ne te décourage pas.....	59
4: Les autres moyens de postuler.....	59
A. Facebook.....	59
B. Instagram.....	59
C. Les applis à éviter.....	59
5: Comment mettre toutes les chances de ton côté pour réussir tes essais.....	60
A. Si tu manques d'expérience, sois malin.....	60
B. La vraie difficulté : la buse vapeur.....	60
C. Pendant l'essai : reste simple et efficace.....	60
D. Si tu fais des erreurs, garde la tête froide.....	61
E. Le tapis rouge.....	61
6 : Faire ses 88 jours en tant que barista.....	62
A. Les 88 jours : c'est quoi au juste ?.....	62
B. Faut-il forcément faire ses 88 jours à la ferme ?.....	62
C. Où peut-on faire ses 88 jours en hospitality ?.....	63
D. Quand commencer ses 88 jours ?.....	63
E. Comment trouver un job barista dans une zone éligible ?.....	63
F. Faire un essai quand tu n'es pas sur place.....	64
G. Trouver un logement à distance.....	64

Avant de commencer

Pour une lecture plus agréable, je te recommande d'ouvrir ce document sur un ordinateur. Assure-toi également d'être connecté à ton compte Google, car les vidéos sont hébergées sur Google Drive.

Si tu lis ce document depuis ton téléphone, je te conseille vivement de télécharger l'application Google Drive pour un accès plus fluide aux vidéos et une meilleure expérience globale.

Les vidéos sont accessibles en cliquant sur les images, qui contiennent des liens intégrés.

IMPORTANT

Ce e-formation est protégé par les lois en vigueur sur la propriété intellectuelle, notamment les articles L111-1 et suivants du Code de la propriété intellectuelle. Il est destiné uniquement à la personne qui en a fait l'achat. Toute reproduction, distribution, partage ou mise à disposition, sous quelque forme que ce soit, à des tiers non autorisés est strictement interdite.

Le non-respect de ces règles constitue une violation du droit d'auteur et peut entraîner des poursuites civiles et pénales. En plus d'être illégal, le partage non autorisé ne respecte pas le travail fourni par l'auteur pour créer ce contenu. Merci de soutenir la création indépendante en respectant ces conditions d'utilisation.

I. INTRODUCTION

1: Intro

Bienvenue à toi jeune caféologue !

Si tu es en train de lire ma e-formation pour maîtriser toutes les bases théoriques du métier de barista en Australie et ne **jamais galérer pour trouver un taf**, c'est sûrement parce que :

- t'es intéressé par le métier de barista,
- t'as pas envie de galérer à trouver du taf comme la majorité des backpackers

Bonne nouvelle : t'es au bon endroit.

Je vais être très clair avec toi : ce que tu es sur le point de lire, c'est **pas un truc pondu par ChatGPT**, ni un copier-coller de blog random sur Internet.

Ça fait **plus de 5 ans que je bosse dans le monde du café**, et **plus de 10 mois que je suis en Australie** au moment où j'écris ces lignes.

Ce guide, c'est un condensé **pratique, direct et sans bullshit** pour que t'aies **les bases du métier** et que tu prennes **de l'avance sur tous les autres** en Australie.

2: Pourquoi j'écris ce guide

Avant de venir en Australie, j'ai entendu toutes les phrases possibles :

"Tu vas galérer à trouver du taf."

"C'est plus comme avant."

"Les grandes villes, oublie, c'est blindé."

"Les petites villes, y'a rien."

Et franchement ? Je vais pas te mentir : **y'a du vrai**.

Quand je suis arrivé, j'ai vu des gens galérer. Certains cherchaient depuis des **semaines**, avaient déposé des **centaines de CV**, et toujours rien.

Parce que ouais, **ça peut être galère...** mais **pas pour tout le monde**.

Si tu comprends pas comment le marché du travail fonctionne en Australie, que tu balances ton CV au pif en hospitalité, en construction ou peu importe, **sans te démarquer**, bah bonne chance.

Et je te le dis direct : **ton expérience de serveur en France ne suffit sûrement pas**.

Depuis que je suis là, j'ai **jamais eu de mal à trouver du taf**. Même dans les villes blindées, même en basse saison ou en haute saison.

Je ne suis jamais resté plus de 2 jours sans bosser. Quand je changeais de ville ou que mon taf me saoulait, je déposais 2-3 CV, et j'avais direct des essais.

Pourquoi ? Parce que **quand tu sais faire des bons cafés ici**, t'es comme un distributeur d'eau fraîche en plein désert. **Tout le monde te veut**.

Depuis que je suis en Australie et que je raconte mon parcours, **beaucoup de personnes que je rencontre veulent se lancer et être barista**. Elles me posent un million de questions et me demandent plein de conseils. Du coup, comme j'en avais un peu marre de me répéter, j'ai décidé de condenser toute mon expérience, mon savoir et mes astuces dans cette e-formation.

Et si t'as décidé d'acheter ce guide, t'as déjà pris de l'avance sur tous les autres backpackers.

On va sûrement passer quelques heures ensemble, le temps que tu assimiles **tout ce que j'ai appris de mes 5 ans dans le café**, et surtout, **tout ce que t'as besoin de savoir pour trouver ton premier taf de barista rapidement** en Australie.

Mais avant ça, laisse-moi juste me présenter rapidement.

3: Qui je suis et mon parcours en Australie

Moi, c'est Dorian.

Avant de tenter l'aventure en Australie, j'étais responsable commercial et responsable de filiale dans une entreprise de café à Marseille. Malgré un poste stable, j'avais l'impression de tourner en rond. C'est ce sentiment qui a poussé ma copine et moi à tout quitter pour partir tenter notre chance en Australie.

Avant le départ, je me suis renseigné sur les secteurs porteurs et les métiers les plus recherchés et accessibles sur place. Sans surprise, l'Australie est un véritable paradis du café. Où que tu allie même dans la boulangerie la plus délabrée du pays il y aura toujours un coin café

C'est donc en toute logique que j'ai décidé de suivre une formation de barista d'une semaine avant de partir. Même si je travaillais déjà dans l'univers du café, le métier de barista est un tout autre métier. Cela n'a rien à voir avec la gestion commerciale d'une entreprise : ici, on parle d'extraction, de texture du lait, de latte art, et surtout... de rythme !

Heureusement, toutes les connaissances que j'avais acquises dans mon ancien job m'ont permis de me concentrer pleinement sur la pratique pendant ma formation et de progresser rapidement. Résultat : j'ai terminé ma formation parmi les meilleurs de ma session.

J'ai commencé mon PVT en Australie à **Melbourne**, AKA **la capitale du café**. Deux jours après mon arrivée, j'avais déjà trouvé un job de barista... alors que j'avais **jamais été barista de ma vie**. C'était pas le meilleur café du coin, mais franchement, **ça faisait le taf pour m'entraîner**.

Je suis resté à Melbourne pendant trois mois, et j'ai bossé dans **4 ou 5 coffee shops différents**. À force de bouger et de progresser, j'ai fini par bosser dans **un café réputé du centre-ville** : c'était **super busy**, vraiment intense, et c'est là que j'ai **fait ma plus grosse expérience**. C'est là où mon niveau de barista a vraiment changé !

Ensuite, on est partis à **Byron Bay**, la ville la plus à l'est de l'Australie. Et là... c'était **la folie**. C'est une ville **hyper cotée**, clairement **"the place to be"**. Mais qui dit ville cool, dit **galère pour trouver du taf** : y'a **beaucoup trop de backpackers**, donc **beaucoup de concurrence**.

Et devine quoi ?

J'avais déjà **deux essais prévus** avant même d'arriver sur place, parce que mon **CV avait été repéré sur Facebook**. J'ai finalement bossé dans **3 ou 4 coffee shops** là-bas. C'était intense, mais c'était cool. J'ai même eu ma première expérience de superviseur barista.

Après **4 mois à Byron**, j'ai dû commencer à penser à mes **88 jours de ferme**, obligatoires pour avoir une **deuxième année de visa PVT** en Australie. Pour moi, **c'était inconcevable** de bosser en plein cagnard à ramasser des fruits et répéter les mêmes gestes en boucle pendant 3 mois.

J'ai donc cherché une **alternative** : bosser en **hospitalité** dans des zones "reculées".

Le truc, c'est que tout le monde essaie de faire pareil. Personne ne veut faire les fermes, alors les restos et hôtels peuvent recevoir **30 CV par jour**. Et je n'exagère pas.

J'ai posté mon CV dans quelques **groupes Facebook**, et une **semaine après**, j'avais déjà **deux propositions d'embauche**. J'ai fait mon choix, et je me suis retrouvé dans **l'un des plus beaux cafés** de la ville de **Yungaburra**, à une heure de Cairns. Cacao sur le cappuccino : **mon patron m'a trouvé un logement**.

Et au moment où j'écris cette e-formation, je suis **toujours ici**, ça fait **2 mois**. Je vis dans une ville **magnifique**, entourée de **nature**, de **lacs** et d'**animaux**. Franchement, c'est incroyable. Je suis également devenu barista manager.. Je forme et dirige mon équipe en anglais. **J'ai même négocié mon salaire**.

Comme tu peux le voir, **le manque de boulot pour les baristas, ça n'a jamais été un problème**. Et c'est exactement ce à quoi cette e-formation va te servir :

Te donner **toutes les clés** pour arriver prêt(e) en Australie, comprendre les vraies attentes du métier, et **mettre toutes les chances de ton côté** pour décrocher un job de barista... **même si tu pars de zéro**.

4: Les vérités qu'il ne faut pas ignorer

Qu'on soit bien clairs : je vais être 100 % honnête avec toi.

Le métier de barista, c'est avant tout **de la pratique**. Ne t'imaginer pas que tu vas être recruté dans les meilleurs coffee shops d'Australie **uniquement grâce** à cette e-formation.

Par contre, ça va te permettre d'acquérir **toutes les bases** et **les bons conseils** pour te lancer dans les meilleures conditions. En Australie, j'ai rencontré un nombre incalculable de personnes qui ont déboursé 500 \$ pour une formation... et qui n'ont **jamais réussi à trouver un taf** barista.

Pourquoi ? Parce que **le monde du café est complexe**, très technique, et qu'il ne suffit pas d'assister à une formation pour tout comprendre. Surtout quand tu débarques dans un pays où tu ne maîtrises pas encore bien la langue : tu risques de ne pas assimiler toutes les informations, de passer à côté des vraies priorités, et de te retrouver perdu dès le premier jour, derrière une machine à café.

Que tu sois **déjà en Australie** ou que tu prévoies de partir bientôt, ce guide va t'offrir **une longueur d'avance**. Il va te permettre de te concentrer sur ce qui est **vraiment important** pour devenir barista en Australie, et surtout, **de ne pas faire les mêmes erreurs que beaucoup de backpackers font**.

Alors oui, je te recommande vivement de faire une formation pratique, que ce soit en France ou en Australie, après avoir passé cette e-formation. Ça te permettra de **mettre en application tout ce que tu auras appris ici**, et de progresser beaucoup plus vite pendant ta formation.

II. Les bases du café

Bon, le monde du café, c'est vraiment un univers à part. Je compare souvent ça au vin.

Quand t'es pas dedans, tu viens juste prendre ton iced latte ou ton matcha le week-end sans te douter de **tout ce qu'il y a derrière**.

Mais crois-moi, c'est un domaine **hyper geek** et **vraiment complexe** si tu creuses un peu. Entre les origines, les méthodes d'extraction, les différents gadgets, le latte art... y'a de quoi devenir obsédé et aussi rapidement se perdre.

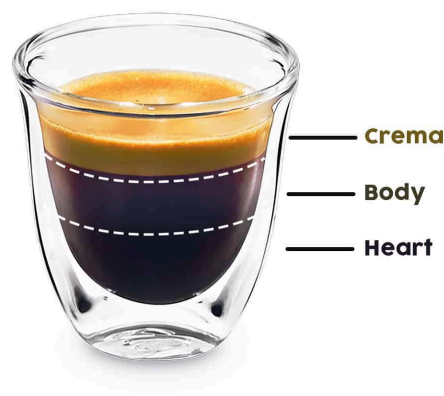
Mon objectif avec ce guide, c'est de te donner **les bases essentielles** et **les choses les plus importantes à savoir** pour te lancer en tant que barista, spécifiquement en Australie. Et si jamais tu pètes un câble et que tu deviens passionné(e), je te mettrai des **liens, livres et ressources** à la fin pour que tu puisses **approfondir tes connaissances**.

Avant de te lancer derrière une machine, c'est important de **comprendre rapidement l'univers du café**. Je t'avoue que ce n'est pas la partie la plus intéressante si t'es pas passionné de café mais, faut au moins connaître les bases.

1: Le café, c'est quoi à la base ?

- Le café vient d'un fruit (une cerise), à l'intérieur duquel se trouve la graine : **le grain de café vert**.
- Il existe deux grandes variétés :
 - Arabica** (plus fin, plus complexe, utilisé dans le café de spécialité)
 - Robusta** (plus amer, plus corsé, souvent utilisé dans le café industriel)

2: Les 3 parties d'un café :



A. La crema (celle dont tu vas entendre le plus parler)

- C'est quoi ? Une fine couche dorée/marron, un peu mousseuse, qui se forme à la surface du café.
- Comment se forme-t-elle ? C'est le résultat de l'émulsion des huiles du café avec le CO₂ sous pression pendant l'extraction.
- Pourquoi c'est important ? Une belle crema est signe d'une bonne extraction. Elle protège les arômes et donne une première texture soyeuse.
- Couleur idéale ? Doré à noisette, avec de petites bulles fines (pas trop foncée, pas trop pâle).

B. Le corps

- C'est quoi ? La partie centrale du shot, la plus équilibrée.
- Le goût ? C'est ici qu'on retrouve l'équilibre entre amertume, douceur et acidité.
- Texture ? Crémeuse, sirupeuse si l'extraction est bien faite.
- Couleur ? Brun intense, plus dense que la crema.

C. Le cœur

- C'est quoi ? La partie la plus basse du shot, qui sort en dernier.
- Le goût ? Souvent plus amer, plus "brûlé" car c'est là que sortent les composés les plus extraits.
- Problème ? Si l'extraction est trop longue, cette partie peut dominer et rendre le café déséquilibré.

3: Café de commodité VS café de spécialité

A. Le café de commodité

- Café produit en masse, pour être vendu pas cher (supermarchés, capsules...)
- Pas ou peu de traçabilité de la provenance du café, qualité moyenne.
- Goût : souvent **amer, brûlé**, sans finesse.

B. Le café de spécialité

- Des grains sélectionnés à la main, récoltés avec soin, et notés au minimum 80 sur 100 par des experts.
- Torréfaction précise pour faire ressortir les arômes.
- Goût : **aromatique, plus doux, souvent fruité ou chocolaté**.
- C'est ce type de café que tu vas retrouver très souvent dans les **coffee shops indépendants en Australie**.

4: Les origines du café : blend VS single origin

Le café que nous dégustons peut venir de différentes régions du monde, chacune apportant ses propres saveurs et caractéristiques. Selon la provenance des grains, on distingue principalement deux grandes catégories : les **blends** (assemblages) et les cafés **single origin** (origine unique). Ces deux types de café répondent à des attentes différentes en termes de goût et d'expérience.

A. Le café Blend (assemblage)

- Mélange de grains issus de plusieurs régions ou pays.
- Conçu pour offrir un goût équilibré, homogène et constant.
- Permet de combiner différentes caractéristiques pour un profil aromatique complet
- **Souvent utilisé pour les boissons avec du lait** : cappuccinos, flat white...

B. Le café Single Origin (origine unique)

- Provient d'une seule région, d'une seule ferme ou d'un seul lot.
- Met en avant les caractéristiques spécifiques du terroir et des conditions de culture.
- Offre des saveurs distinctes et uniques, souvent plus variées et marquées.
- **Souvent utilisé pour les boissons sans lait** : **espresso, long black, ice long black**

5: Le parcours du grain (simplifié)

1. Récolte

Le café est récolté sous forme de grains verts : il est alors cru, sans goût ni odeur. Ces grains sont ensuite nettoyés, triés et traités.

2. Séchage et conditionnement

Avant la torréfaction, les grains sont soigneusement séchés pour réduire leur taux d'humidité. Ils sont ensuite conditionnés et stockés dans des sacs en toile de jute afin de préserver leur qualité pendant le transport.

3. Torréfaction

Les grains passent ensuite à la torréfaction : c'est une cuisson contrôlée qui permet de développer les arômes et les saveurs. Chaque torréfacteur possède sa propre recette et ses propres techniques.

4. Livraison

Les coffee shops reçoivent le café torréfié, prêt à être utilisé.

5. Préparation (c'est à nous de jouer)

Le barista représente environ 20 % de l'impact sur la qualité finale de la tasse. Mais ces 20 % peuvent ruiner tout le travail réalisé en amont par les autres maillons de la chaîne si la préparation est mal faite.

6: L'espresso

L'espresso, c'est **la fondation**. La plupart des boissons que l'on prépare sont faites avec un espresso.

Quand tu goûtes un bon espresso pour la première fois, tu peux être surpris :

notes de citron, cerise, noisette, chocolat, voire de fleurs.

Dans le café de spécialité, on cherche surtout :

- de l'**acidité** vive (c'est une qualité, pas un défaut), de la **douceur**,
- une **légère amertume** maîtrisée.

Un bon espresso, c'est **équilibré, propre, aromatique**, pas juste un shot amer qui t'arrache la gorge comme on a l'habitude de les boire en France

 **Petit conseil** : si tu travailles ou que tu vois un coffee shop un peu pointu, demande un espresso pour vraiment découvrir le café qu'ils servent. Tu comprendras vite la différence.

On parle toujours en shots de café dans nos boissons. Un shot, c'est tout simplement un espresso (on verra comment bien le réaliser dans la partie pratique). Chaque boisson peut contenir **1, 2, 3... shots**, cela dépend de la taille de la boisson ou de la demande du client.

V. Les liens utiles

Tu veux progresser rapidement en espresso, lait, extraction, latte art ou encore mieux comprendre l'univers du café de spécialité ? Voici une sélection de ressources **gratuites** (et une payante) que tu peux consulter :

Chaînes YouTube à suivre :

1.  [@LanceHedrick](#)

Un expert du café technique, passionné, un peu geek et très pointu. Idéal pour comprendre la science derrière l'espresso, les réglages, les ratios, etc.

2.  [@EmileeBryant](#)

Ancienne championne de latte art, elle partage ses astuces de manière claire, pédagogique et accessible.

3.  [@Goldenbrown.coffee](#)

Une chaîne australienne centrée sur l'esprit barista, la réalité du métier, les tests produits et une belle vibe café.

4.  [@MaxiCoffee](#)

Chaîne française très complète pour apprendre les bases du café, des machines, des moulins, et des techniques barista. C'est clair, bien produit, et accessible même aux débutants.

Vidéo grand public à ne pas manquer

-  [C'est pas sorcier – Le café](#)

Un excellent épisode qui explique **l'origine du café, la production, la torréfaction**, le tout avec une approche simple et pédagogique. Parfait pour comprendre d'où vient ce que tu sers chaque jour.

Livre recommandé

Le Café c'est pas sorcier – Sébastien Racineux & Chung-Leng Tran

Un guide ultra-complet pour comprendre tous les aspects du café de spécialité : histoire, extraction, machine, mouture, recettes, latte art, etc.

Beaucoup d'images, facile à lire, parfait pour les débutants comme les passionnés.

Merci

Merci de tout cœur pour ta confiance.

Tu viens de faire un vrai premier pas concret vers ton aventure en Australie, et je suis vraiment heureux de pouvoir t'accompagner dans ce projet.

Devenir barista là-bas, ce n'est pas seulement apprendre à faire un bon café. C'est aussi comprendre la culture du café en Australie, savoir ce que les employeurs attendent, maîtriser les bons gestes, le vocabulaire pro en anglais, et surtout, réussir à te démarquer dès les premières candidatures.

Dans cette e-formation, tu trouveras tout ce qu'il te faut pour être prêt(e) dès ton arrivée. Avance à ton rythme, prends le temps de pratiquer autant que possible,

Je serais ravi d'avoir ton retour sur le contenu : ce que tu as aimé, ce qui t'a été utile, ou ce que je pourrais améliorer.

Et si tu as la moindre question ou besoin d'un coup de main, n'hésite pas à me contacter !

 **Email** : contact@lecafeologue.com

 **TikTok** : @lecafeologue